

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

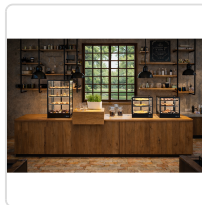
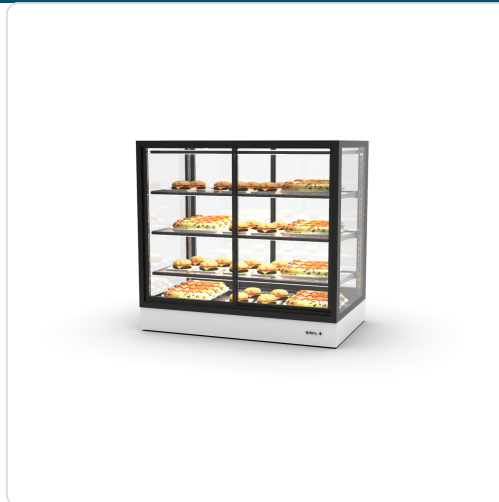


Vitrine de Quentes de Bancada IN100-90CA

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| SKU: | SLIN100-90CA | Modelo: | SLIN100-90CA |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630921767 |
| Peso: | 135 kg | | |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/integra-c-self-sm-in100-90ca.png , , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLIN100-90CA |
| EAN | 8436630921767 |

Descricao Resumida

Vitrine de quentes compacta, ideal para manter alimentos quentes em buffets e cafetarias. Com 3 prateleiras ajustáveis e portas deslizantes traseiras.

Descricao Completa

Vitrine de quentes — Expositor Térmico — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional e hotelaria, esta vitrine de quentes de bancada garante a exposição e manutenção da temperatura de alimentos pré-cozinhados. A sua robustez e eficiência energética otimizam o serviço, assegurando que os produtos se mantêm apetitosos e seguros para consumo prolongado. É uma solução ideal para buffets, snack-bares e cafetarias que procuram realçar a apresentação dos seus pratos.

Disponibiliza um acesso fácil através de portas deslizantes traseiras e uma vasta área de exposição frontal com prateleiras ajustáveis, permitindo uma organização flexível. Este expositor térmico potencia a visibilidade dos seus melhores produtos, incentivando o consumo e, consequentemente, aumentando as vendas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é vocacionado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes a hotéis ou serviços de catering. Onde quer que se necessite de manter alimentos quentes com uma

apresentação apelativa, esta vitrine demonstra ser um ativo indispensável. A instalação PLUG-IN simplifica a sua integração em qualquer ambiente.

A sua funcionalidade de aquecimento seco garante que uma variedade de pratos, como salgados, sobremesas ou bolos, permaneça na temperatura ideal sem comprometer a sua textura e sabor. A robustez da estrutura e a durabilidade dos materiais garantem um desempenho fiável, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|--|
| Peso | 135 kg |
| Potência | 1.050 W |
| Voltagem | 230V-50/60HZ |
| Amplitude Térmica | +70°C |
| Prateleiras | 3 |
| Tipo de Produto | SAHARA |
| Instalação | PLUG-IN |
| Tipo de Vidro | VIDRO DUPLO - TEMPERADO - BAIXA EMISSIVIDADE - TÉRMICO |
| Tipo de Porta | TRASEIRAS DESLIZANTES & FRONTAL |
| Termostato | Grande dimensão e alto brilho, B4U Touch B4U |

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar as prateleiras no interior da vitrine?

Sim, esta vitrine vem equipada com três prateleiras ajustáveis, permitindo-lhe personalizar o espaço de exposição de acordo com o tamanho e tipo dos produtos.

2. Qual é o tipo de aquecimento utilizado neste equipamento?

O equipamento utiliza aquecimento seco, ideal para manter a temperatura de diversos alimentos pré-cozinhados, evitando a perda de qualidade e textura ao longo do tempo.

3. É fácil de instalar e usar?

Com a sua instalação PLUG-IN, esta vitrine é extremamente simples de instalar, bastando ligá-la à corrente. O termostato de grande dimensão e alto brilho facilita o controlo da temperatura.

4. Quais são as especificações do vidro?

O expositor é construído com vidro duplo temperado de baixa emissividade e térmico, garantindo isolamento superior e máxima visibilidade dos produtos expostos sem perdas térmicas significativas.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiariam mais com este expositor?

É perfeita para pastelarias, cafeterias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento do setor de restauração que necessite de manter alimentos quentes visíveis e prontos a servir de forma eficiente.